

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

12. Weichsellorte.

Schäle und stoße ein Pfund Mandeln fein mit Wasser benäßt, rühre ein Pfund gefähten Zucker darunter, dann nimm ein halb Pfund aufgelöste frische Weichsel, hacke sie klein und rühre sie gleichfalls darunter; hat man keine frischen, so kann man gedörnte nehmen, diese sind aber zu steben und erst wenn sie kalt geworden, muß man sie darunter thun. Dann rühre von einer Limonie die Schalen darein und von 5 oder 6 Eierklar den Schnee; diese müssen aber nach und nach darunter gerührt werden. Nimm verschiedenes Gewürz dazu, Zimmt und Gewürznelken müssen aber vorschlagen. Streiche alles dieses auf ein mit Oblat überlegtes Plattl und backe es. Streiche ein schönes Wassereis auf und setze es wieder in das Rohr, bis es aufgeht und zerpringt. Man kann diesen Teig auch zu einem Konfett gebrauchen, nämlich: Mache davon kleine Bögen auf die Oblat, backe sie, dann bestreiche sie mit Eis und lasse sie nochmals wie die Torten backen, so lange, bis es aufspringt.

13. Prodtorte.

Nimm 1 Viertel geschwellte Mandeln und 1 Viertel ungeschwellte Mandeln mit einem Tuche rein abgerieben, schneide es hernach mit dem Schneidmesser klein, mische ein halb Pfund gestiebten Zucker, 8 ganze Eier und 7 Dotter; von den 7 ganzen Eierklar den Schnee, rühre es 3 Viertelstund in einem Weidling, nimm Gewürznelken, Zimmt, ein wenig Muskatblüh, von allem zusammen ein Loth, stoße es fein, wie auch von einer Limonie die Schalen klein geschnitten, hernach eine Handvoll geriebene schwarze Brotschmollen, mische Alles in das Gerührte,